NOTICE D'UTILISATION

Four à micro-ondes avec Gril simultané

MG 2406

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous donnerons toujours plus.

8221913 - 56 - 01

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant :

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous savons que vous attendez de cet appareil qu'il vous apporte pleinement satisfaction en termes d'efficacité, fiabilité, facilité d'utilisation.

C'est en fonction de ces exigences qu'il a été conçu avec le plus grand soin, la plus grande attention.

Son utilisation est très simple. Cependant, nous vous recommandons de lire attentivement cette notice. Bien connaître votre nouvel appareil, c'est non seulement éviter au départ une erreur de manipulation susceptible de l'endommager, mais c'est aussi vous familiariser avec toutes les possibilités qu'il vous offre.

Nous souhaitons que la satisfaction que vous aurez dans son utilisation vous amène à nous choisir pour d'autres appareils de notre marque.

A bientôt et encore merci

CE Cet appareil est conforme aux Directives Communautaires suivantes:

-73/23 CEE 19/02/73 (Basse Tension) et modifications successives.
-89/336 CEE 03/05/89 (Compatibilité Electromagnétique) et modifications successives.

Sommaire

A l'attention de l'utilisateur

Avertissements importants 4
Utilisation
Alimentation des nourrissons 5
Aliments à peaux
Cuisson de œufs
Installation
Protection de l'invironnement

Description de l'appareil 6
Le four
Le bandeau de commande 7

Utilisation du four à micro-ondes 8
La mise en marche
La cuisson et le choix du niveau de puissance
La cuisson au gril 9
La cuisson en mode Micro-ondes + Gril 10
Les grilles supporte mètallique 11

Conseils d'utilisation 12

Guide de cuisson 14
Réchauffage de plats cuisinés
Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés 15
Décongélation des poissons et fruits de mer 16
Décongélation des volailles 17
Décongélation des viandes 18
Cuissons des poissons et fruits de mer 19
Cuissons des volailles 20
Cuisson des viandes 21
Cuissson des légumes frais 22
Cuisson des légumes surgelés et congelés 23
Cuisson des fruits 24

Entretien et nettoyage 25
Nettoyage intérieur
Nettoyage extérieur
Remplacement de l'ampoule

En cas d'anomalie de fonctionnement 26

Conditions de garantie 27

Garantie européenne
ARTHUR MARTIN / Electrolux 27

Service après-vente 28
Plaque signalétique

A l'attention de l'installateur

Installation 29
Caractéristiques techniques
Raccordement électrique
Emplacement 30
Mise en place du plateau tournant

Comment lire votre notice d'utilisation?
Les symboles suivants vous guideront tout au long de la lecture de votre notice d'utilisation.

Instructions de sécurité

Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations liées à la protection de l'environnement

⚠ Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant.

Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- N'installez pas et n'utilisez pas votre appareil si celui-ci présente une anomalie lors du déballage.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- Lisez attentivement les instructions de poids, de temps et les conseils sur les plats et ustensiles à utiliser, donnés dans cette notice d'utilisation.
- N'utilisez jamais votre four à vide. Placez au moins un verre avec de l'eau sur le plateau.
- Ne faites pas fonctionner votre four sans plateau tournant, ni plaque de voûte (selon modèle).
- Ne faites pas fonctionner votre four s'il est endommagé, et tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien compétent.
- Assurez-vous que la porte du four ferme correctement et qu'il n'y ait pas de défauts (porte voilée, charnières et verrous cassés ou détendus, sécurité de porte cassée).
- Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four.
- Le papier d'aluminium peut être utilisé afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (distance minimum des parois du four 1 cm).
- N'introduisez pas de bouteilles capsulées ou de boîtes de conserves dans le four.
- Ne faites rien sécher au four.
- Ne laissez pas d'aliments dans le four après utilisation.
- N'utilisez en aucun cas votre four à micro-ondes pour faire des fritures, la température du bain est trop difficile à contrôler et il pourrait y avoir une surchauffe.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est en contact avec l'eau.
- N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre « spécial viande ». Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement.
- Ne réchauffez pas de boissons dans des tasses en plastique, elles pourraient fondre.
- Les récipients de cuisson peuvent devenir brûlants par conduction de la chaleur des aliments vers le récipient. Portez des gants de protection pour les retirer du four.
- Ne posez pas les récipients chauds sur une surface en matière plastique.
- Comme tous les autres appareils de cuisson lorsque la durée de cuisson recommandée est dépassée, les aliments cuits risquent de brûler et d'endommager le four. Lors de la cuisson d'aliments à forte teneur en sucre ou en matières grasses, comme par exemple des gâteaux, des tartes aux fruits, ou des tartelettes, respectez soigneusement les consignes de cuisson.
- Faites attention en enlevant le couvercle ou le film de protection d'un plat car une vapeur brûlante est soudainement libérée.
- Si votre four est équipé d'un gril et lorsque vous utilisez cet élément, n'employez pas de récipients en matière plastique, papier, carton et tous matériaux qui ne supporteraient pas l'effet de la chaleur de la résistance.
- Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...).

Alimentation des nourrissons

- L'aliment cuit ou réchauffé par micro-ondes est en réalité beaucoup plus chaud que le récipient et la répartition de la chaleur n'est pas homogène, c'est pourquoi il est impératif de respecter les règles suivantes afin d'éviter le risque de brûlures lors de l'absorption des aliments.

1. Biberons

- Agitez le biberon à la sortie du four et testez la température du liquide sur le dos de la main.

2. Petits pots

- Remuez l'aliment pour que la chaleur soit répartie régulièrement et testez sa température.

Aliments à peaux

- Incisez ou piquez les peaux et les membranes (saucisses, pommes de terre, pommes, etc.) ceci afin d'éviter un risque d'éclatement sous pression interne de la vapeur.

Cuisson des œufs

- Ne faites jamais cuire un œuf avec sa coquille, il éclaterait.

- De même, percez impérativement le jaune avant tout autre mode de cuisson des œufs (œufs au plat, etc.).

Installation

- Si l'installation électrique nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié
- Les aérations de l'appareil ne doivent jamais être obstruées (voir chapitre «INSTALLATION»).
- Si vous constatez une anomalie, quelle qu'en soit la nature (fermeture de porte, bandeau de commandes...), ne démontez jamais vous-même la carrosserie et le bandeau de commandes. Seul un technicien qualifié est compétent pour intervenir sur votre four.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez vous à la rubrique << EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNNEMENT >>. Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), consultez l'Assistance Technique. Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après-vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur

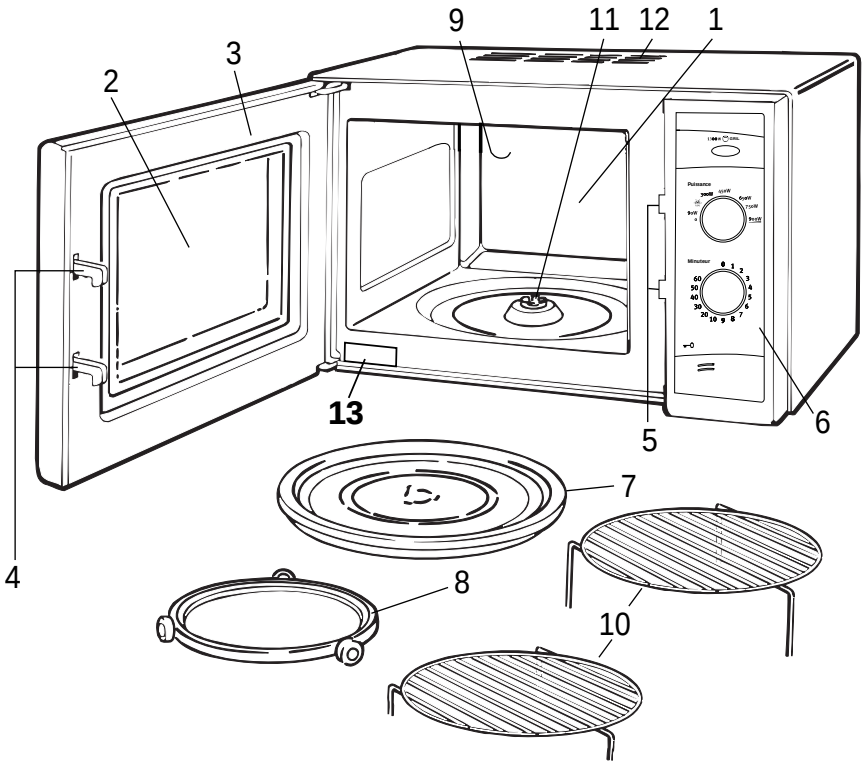
Veuillez lire attentivement ces remarques avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Nous vous remercions de votre attention.

Protection de l'environnement

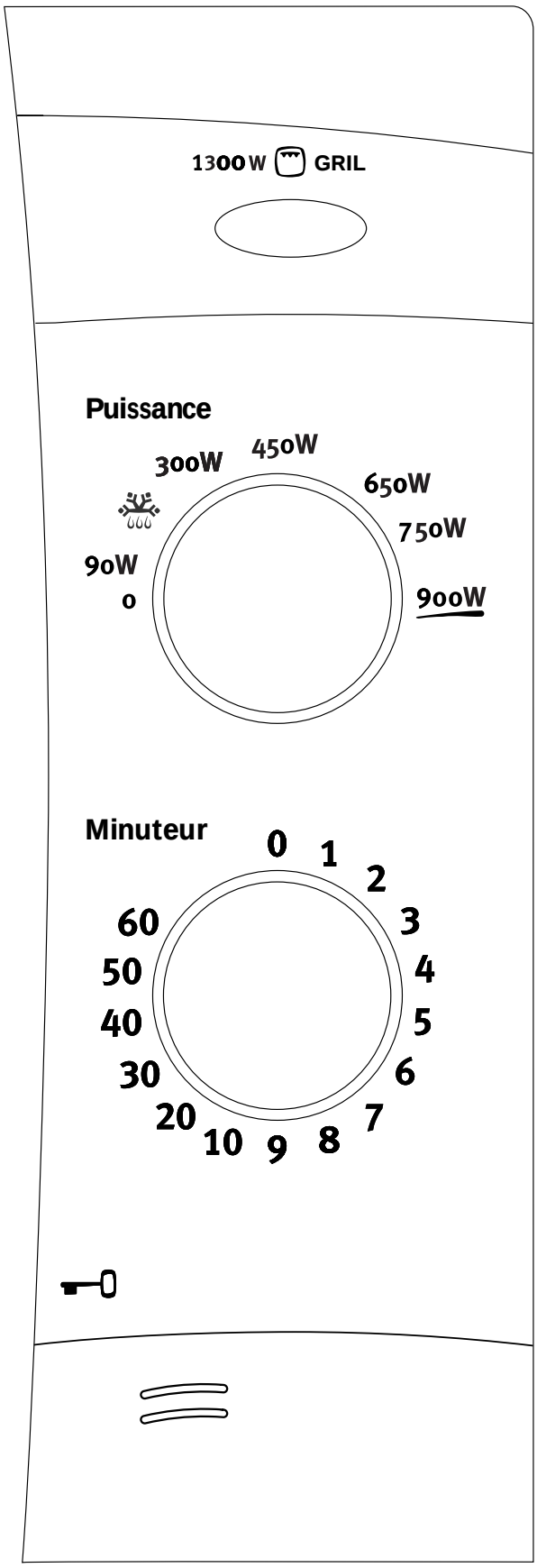
Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Description de l'appareil

Le four



1. Enceinte du four
2. Hublot
3. Porte du four
4. Verrouillage de la porte
5. Sécurité de porte
6. Bandeau de commande
7. Plateau tournant
8. Support plateau tournant
9. Gril intégré
10. Grilles support
11. Axe moteur du plateau tournant
12. Orifices de ventilation
13. Plaque signalétique



Le bandeau de commande

Le voyant « GRIL »
Ce voyant s'allume lorsque vous appuyez sur la touche « GRIL ».

Touche « GRIL »
Cette touche vous permet de sélectionner le mode de cuisson « GRIL » seul, ou simultanément avec les micro-ondes.
Le voyant « GRIL » s'allume lorsque le gril est en fonctionnement.

Sélecteur de puissance

Les 6 premières positions (de 90 W à 750 W) permettent une grande souplesse d'utilisation des micro-ondes en ménageant automatiquement les temps d'arrêt indispensables à un propagation homogène de la chaleur au cœur des aliments.
De la position «90 W» à «750 W» le four fonctionne par séquences comportant des temps d'arrêt et d'émission de micro-ondes plus ou moins longs et préalablement sélectionnés.
Lorsque le sélecteur est réglé sur le **repère « 900 W »** c'est à dire à 100% de sa puissance, l'émission de micro-ondes est permanente.

Minuteur
Avec les fours à micro-ondes, vous devez oublier la notion de température et ne prendre en compte que le temps.
C'est pourquoi le minuteur comporte deux parties : l'une repérée toutes les minutes, de 0 à 10 minutes, l'autre repérée toutes les 10 minutes de 10 à 60 minutes.
Commandé électriquement, le minuteur est relié au fonctionnement du four. Si en cours d'utilisation vous devez ouvrir la porte, le minuteur s'arrête automatiquement. Il reprend le décompte du temps après verrouillage de la porte.
Après écoulement du temps affiché, le four s'arrête automatiquement et un signal sonore retentit.

Touche ouverture de porte

Utilisation du four a micro-ondes

La mise en marche

N'utilisez jamais votre four micro-ondes :
- sans que le plateau tournant ne soit en place,
- à vide : placez au moins un verre contenant de l'eau sur le plateau tournant, vous éviterez ainsi une détérioration prématurée du magnétron.

La cuisson et le choix du niveau de puissance

Votre four convient parfaitement à presque tous les aliments, mais le poisson et les légumes sont les aliments privilégiés de la cuisson par micro-ondes car ils conservent toute leur saveur.
Vous pouvez rapidement décongeler les aliments surgelés ou réchauffer les plats cuisinés. Pour obtenir la meilleure cuisson possible, votre four est doté de 7 niveaux de puissance que vous choisirez à l'aide du sélecteur de puissance.
D'une manière générale et à titre indicatif, vous choisirez :

« 900W »	Cuisson des viandes rôties, pâtés, terrines, poissons, légumes et fruits – Réchauffage.
« 750W »	Réchauffage des plats cuisinés.
« 650W » **« 450W »**	Braisage – Cuisson de morceaux de viande fermes, d'aliments très fragiles, de crèmes.
« 300W »	Complément de cycle de cuisson de plats cuisinés - Réchauffage de sauces – Décongélation.
« **»**	Décongélation de volailles, pièces de viande, poissons.
« 90W »	Décongélation de pain, fruits – Maintien au chaud.

Pour utiliser votre four en mode « micro-ondes »

1. Posez le récipient contenant la préparation sur le plateau tournant.
2. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
3. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère désiré.
4. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur.

Remarque : Si vous choisissez une durée inférieure à 2 minutes, tournez d'abord le minuteur sur un repère plus élevé, puis ramenez-le sur le temps désiré.

L'émission de micro-ondes s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt « 0 », et un signal sonore retentit.

Si vous désirez contrôler les aliments en cours de fonctionnement, ouvrez la porte à l'aide de la touche correspondante : l'émission de micro-ondes s'arrête. Pour que la cuisson reprenne, fermez la porte : le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté et il y a de nouveau émission de micro-ondes.

Si vous désirez modifier la durée de cuisson et/ou la puissance lorsque le four est en fonctionnement, tournez simplement le minuteur et/ou le sélecteur de puissance sur le repère désiré.

Pour annuler une cuisson en cours
Ramenez le minuteur sur la position « 0 »
Ramenez ensuite le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».

Remarque :
Ce four vous donne également la possibilité d'ajouter la fonction « GRIL » pendant la cuisson. Appuyez simplement sur la touche « GRIL » : le voyant correspondant s'allume.

C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt « 0 ».

La cuisson au gril

Utilisez-le comme un gril ordinaire pour cuire les saucisses, les côtelettes, etc. Le gril en fonction indépendante est parfait pour dorer les blinis, le pain, les croque-monsieurs, etc. Il est également très pratique pour rendre croustillant et dorer un grand nombre de plats précédemment cuits en mode micro-ondes, ce qui leur donne une belle apparence.

Le mode gril peut être utilisé simultanément avec les micro-ondes pour rôtir des volailles, des côtelettes, des saucisses ou encore pour des poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs.

Toutefois, l'utilisation simultanée des deux modes de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.

En mode gril, seule la résistance du gril fonctionne : il n'y a pas émission de micro-ondes.
Si vous devez vous servir des modes « microondes » et « Gril » pour une préparation, le mode « Gril » doit toujours être utilisé en dernière étape de cuisson.

⚠ Avant la première utilisation du gril, faites fonctionner le four pendant 5 minutes pour éliminer les restes éventuels d'huile de fabrication. Cette opération peut donner lieu à un dégagement de fumée et d'odeur.

☞ **Comment utiliser votre four à micro-ondes en mode « Gril » (seul le gril fonctionne : il n'y a pas d'émission de micro-ondes)**

1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.
2. Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses,...).

⚠ En aucun cas les aliments ne doivent toucher les résistances de voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux (volaille par exemple), n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
4. Tournez le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».
5. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur : le four démarre.
6. Appuyez sur la touche « GRIL » : le voyant correspondant s'allume.

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson **(ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION)**. Pour cela, il vous suffit d'appuyer sur la touche « ⊸0 :ouverture de porte » pour interrompre la cuisson : le gril s'éteint.
Le simple fait d'ouvrir la porte du four micro-ondes annule la programmation du gril.
Pour que la cuisson reprenne, fermez la porte et appuyez une nouvelle fois sur la touche « GRIL » : le voyant correspondant s'allume et le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté.

Si vous désirez modifier la durée de cuisson lorsque le four est en fonctionnement, tournez simplement le minuteur sur la position désirée.

Le four s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt « 0 », un signal sonore retentit : le gril et le voyant correspondant s'éteignent.

☞ **Pour annuler une cuisson au gril en cours :**
Ramenez le minuteur sur la position arrêt « 0 ».

⚠ **C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt « 0 ».**

La cuisson en mode Micro-ondes + Gril

En mode MICRO-ONDES/GRIL, les fonctions micro-ondes et gril (résistance) fonctionnent simultanément.

Ce mode de cuisson convient particulièrement aux aliments que l'on veut cuire et dorer en un minimum de temps : volailles, côtelettes, gratin ou encore poissons entiers tels que les maquereaux, les truites et les harengs. Toutefois, l'utilisation de ce mode de cuisson ne convient pas à la cuisson de gâteaux, de pain ou au rôtissage des morceaux de viande de premier choix.

☞ **Comment utiliser votre four en mode « MICRO-ONDES + GRIL ».**

1. Placez la grille support métallique sur le plateau tournant.
2. Posez le plat contenant la préparation sur la grille support. Utilisez un plat résistant à la chaleur mais proscrivez le métal.
   Vous pouvez également cuire directement sur la grille support.

⚠ En aucun cas les aliments ne doivent toucher la voûte (distance minimum recommandée : 2 cm). Pour les aliments volumineux, n'utilisez pas la grille support mais disposez ces aliments dans un plat que vous poserez directement sur le plateau tournant.

3. Fermez la porte et assurez-vous qu'elle est correctement verrouillée.
4. Tournez le sélecteur de puissance sur le repère de puissance désiré.
5. Sélectionnez la durée de cuisson à l'aide du minuteur : le four démarre.
6. Appuyez sur la touche « GRIL » : le voyant correspondant s'allume.

Il est nécessaire de retourner les grillades et pièces de viande à mi-cuisson **(ATTENTION : LE FOUR EST TRES CHAUD, UTILISEZ DES GANTS DE PROTECTION)**. Pour cela, il vous suffit d'appuyer sur la touche « ⊸▯ : ouverture de porte » pour interrompre la cuisson.
Le simple fait d'ouvrir la porte du four micro-ondes annule la programmation du gril.
Pour que la cuisson reprenne, fermez la porte et appuyez une nouvelle fois sur la touche « GRIL » : le voyant correspondant s'allume et le minuteur reprend le décompte du temps là où il s'était arrêté.

Si vous désirez modifier la durée de cuisson et/ou la puissance lorsque le four est en fonctionnement, tournez simplement le minuteur et/ou le sélecteur de puissance sur la position désirée.

Le four s'arrête automatiquement lorsque le minuteur revient sur la position arrêt « 0 », un signal sonore retentit : le gril et le voyant correspondant s'éteignent.

☞ **Pour annuler une cuisson en mode Micro-ondes + Gril en cours :**
Ramenez le minuteur sur la position arrêt « 0 ».
Ramenez ensuite le sélecteur de puissance sur la position « 0 ».

Si vous désirez annuler la fonction « GRIL » en cours de cuisson, il est impératif d'ouvrir la porte et de la refermer : le gril n'est plus alors fonctionnel et la cuisson en mode micro-ondes reprend là où elle s'était interrompue.

⚠ **C'est le minuteur qui assure la mise en fonctionnement de l'appareil. Il est donc impératif de vérifier, après toute utilisation, que cette manette est sur la position arrêt « 0 ».**

Les grilles support métallique

Elles permettent de rapprocher le mets à cuire de l'élément gril en mode « GRIL » ou « MICRO-ONDES + GRIL ».
Utilisez la grille support haute pour les petites pièces de viande (côtelettes par exemple), ou la grille support basse pour les aliments plus volumineux.

Les grilles support métallique sont spécialement conçues pour ne pas interférer avec les micro-ondes.
Vous devez donc impérativement vous servir de ces accessoires.

L'utilisation d'autres grilles, ou d'ustensiles composés de métal risque d'endommager votre four.

⚠ **Ne recouvrez jamais les grilles support de papier aluminium.**

Placez une des grilles support métalliques sur le plateau tournant.

Posez le récipient contenant la préparation sur la grille support ou cuisez directement sur la grille support (côtelettes, saucisses, …).
Dans ce dernier cas, posez sur le plateau tournant un récipient afin d'y recueillir le jus des grillades.
Ce récipient ne doit pas géner la rotation du plateau et son matériau doit être adapté au mode de cuisson choisi.

Conseils d'utilisation

Le chiox des récipients

La plupart des récipients et ustensiles que vous possédez conviennent certainement à la cuisson par micro-ondes. Commencez par faire l'inventaire de vos placards et c'est seulement après vos premières expériences et en tenant compte de ce qui suit, que vous pourrez envisager l'achat de quelques récipients plus spécialement adaptés à vos propres besoins.

Les matériaux

Le verre à feu, la porcelaine, la faïence, la céramique, la terre cuite non poreuse résistent aux températures élevées et peuvent satisfaire à toutes les utilisations.
Assurez-vous toutefois que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

Les matières plastiques de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation.

- **Le carton et le papier**

Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes... à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre.
Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats.
Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.

• Le métal

Tous les récipients et ustensiles en métal ou comportant des parties métalliques sont à proscrire.

- N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.
- Toutefois une exception peut-être faite pour l'utilisation du papier d'aluminium afin de protéger d'une cuisson excessive les parties fragiles d'un aliment (tête et queue des poissons, extrémité des ailes et des pattes de volailles). Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).

Les formes

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments.

- Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales).
- Adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations.
- Chaque fois que la nature de la préparation le permet, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin.

Test du verre d'eau

Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes.

- Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes.

- Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum.
- Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

Nos conseils

En mode Micro-ondes

- Les micro-ondes conservent la saveur et l'aspect naturel des aliments, il est donc primordial de s'assurer de leur grande fraîcheur et de leur très bonne qualité. Une viande ferme peut être attendrie par une cuisson traditionnelle prolongée, il n'en est rien avec les micro-ondes. Par contre une viande de bonne qualité restera moelleuse et savoureuse.
- Couvrez les mets. Le fait de les couvrir évite leur déshydratation, les projections et les salissures de l'enceinte tout en accélérant la cuisson. Vous utiliserez selon vos possibilités : couvercle en verre, assiette retournée, papier sulfurisé, paraffiné ou film plastique étirable, ce dernier devant être perforé de quelques petits trous pour éviter qu'il n'éclate sous l'effet de la pression interne de la vapeur.
- Le pain, les gâteaux, etc. peuvent être décongelés directement dans une corbeille ou sur du papier absorbant.
- N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques des sachets de congélation.
- Disposez les morceaux épais ou plus fermes contre les parois du récipient, les morceaux tendres, minces ou avec os au centre.
- Certains aliments sont fragiles aux micro-ondes, ce sont les œufs, la crème fraîche et le fromage. Lorsqu'ils doivent entrer dans une préparation, vous choisirez, selon le cas, soit une puissance faible, soit un temps très court.
- Remuez à mi-temps les préparations liquides, déplacez les morceaux des bords vers le centre du récipient ou retournez les aliments plus épais afin d'avoir une répartition homogène de la chaleur.
- Choisissez toujours un temps de cuisson plus court que celui indiqué dans la recette. Il vaut mieux ajouter du temps que d'avoir un aliment trop cuit. Adaptez le temps de cuisson à la quantité d'aliments.
- La cuisson en mode micro-ondes freine l'évaporation et de ce fait, permet de réduire les volumes de liquide préconisés pour les cuissons traditionnelles.
- Le sel sera aussi très nettement diminué tout comme les épices, les herbes et les aromates qui voient leur parfum renforcé. Soyez prudent et rectifiez plutôt l'assaisonnement en fin de cuisson.
- Respectez un temps de repos final. Laissez le mets reposer quelques minutes après la cuisson afin de permettre l'homogénéisation de la température qui se poursuit naturellement par conduction de la chaleur vers le cœur de l'aliment.
- Utilisez des gants de protection pour sortir les récipients du four ; ils peuvent être très chauds.

En mode Gril :

L'utilisation du gril seul convient pour cuire de petites pièces de viande (côtelettes par exemple) ou pour dorer certaines préparations cuites préalablement avec le mode micro-ondes.

- Utilisez des plats résistant à de fortes températures. Pour ce mode de cuisson, vous pouvez utiliser un plat en métal.
- N'utilisez pas de plats en verre (Pyrex). Ils occasionnent d'importantes projections graisseuses s'ils sont utilisés pour des cuissons à haute température.

En mode Micro-ondes + Gril

Reportez-vous aux tableaux du « GUIDE DE CUISSON » pour la cuisson en mode Micro-ondes + Gril.
Nous vous recommandons cependant de réduire les temps indiqués.

- Utilisez des plats compatibles avec les deux modes de cuisson : proscrivez le plastique, le carton, le métal...

NE COUVREZ PAS LES ALIMENTS LORSQUE VOUS CUISEZ EN MODE MICRO-ONDES + GRIL ET GRIL SEUL.

Guide de cuisson

Les temps indiqués dans les tableaux ci-dessous sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la qualité, de la fraîcheur, de la taille, de l'épaisseur, ... des aliments et de vos habitudes culinaires.

Réchauffage de plats cuisinés

Avec votre four à micro-ondes, vous n'hésiterez plus à resservir « les restes » si nombreux dans la cuisine familiale et qui, bien souvent, supportent mal les procédés traditionnels de réchauffage.

Le réchauffage par micro-ondes conserve, aux mets préalablement cuits, toute leur saveur et l'aspect appétissant de leur présentation initiale.

Vous serez aussi étonné du peu de temps qu'il vous faudra pour servir bien chaud un gratin qui sort du réfrigérateur, ou un cassoulet que vous venez de sortir de sa boîte.

Pour cela :

- couvrez les plats cuisinés,
- enveloppez de papier absorbant le pain, les cakes, les croissants,
- ne couvrez pas les quiches et pizzas.

	Poids	**Temps**	**Puissance**	**Nos conseils**
Cassoulet ou choucroute garnie	400 g 800 g	2 – 4 min 5 – 6 min	900W	Couvrez – Remuez à mi-temps – Repos final : 3 à 5 min.
Morceaux de viande en sauce	500 g	9 – 10 min	750W	Couvrez – Remuez à mi-temps – Repos final : 5 min.
Poisson en sauce	400 g	3 – 5 min	900W	Couvrez – Remuez ou retournez à mi-temps – Repos final : 3 min.
Gratin dauphinois	1 kg	7 – 9 min	750W	Couvrez – Repos final : 5 min.
Gratin de nouilles	250 g	4 – 7 min	750W	Couvrez.
Quiche – Pizza	20 cm	2 – 3 min	900W	Ne pas couvrir.
Potage	1/4 l. 1/2 l.	1 min 30 2 – 3 min	900W	Couvrez – Remuez à mi-temps.
Légumes verts	500 g	3 – 4 min	900W	Couvrez – Remuez à mi-temps.

i Pour une masse plus compacte ou pour un volume plus important, augmentez légèrement le temps et diminuez la puissance de fonctionnement.

Réchauffage d'aliments pré-cuits et congelés

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
Amuses-gueule	100 g	3 – 4 min	450W	Remuez à mi-temps.
Gratin dauphinois	1 kg	10 – 13 min	750W	Couvrez – Remuez à mi-temps – Repos final : 5 min.
Viande en sauce	500 g	10 – 13 min	750W	Couvrez – Séparez les morceaux à mi-temps – Repos final : 5 min.
Poisson en sauce	500 g	8 – 10 min	750W	Idem.
Pizza* – Quiche*	300 g	3 – 6 min	900W	Placez la quiche sur le plat de service – Repos final : 5 minutes sur une grille à pâtisserie.
Potage	1/4 l. 1/2 l.	2 – 4 min 3 – 6 min	900W	Couvrez – Remuez à mi-temps.
Pain	250 g	3 – 4 min	300W	Enveloppez dans du papier absorbant – Retournez à mi-temps – Repos final 8 à 10 min.
Brioche	200 g	1 – 3 min	300W	Idem « pain ».
Cake	200 g	4 – 5 min	300W	Idem « pain ».
Petit pain	1 2	26 sec. 39 sec.	750W	Placez dans une feuille de papier absorbant.

* Il est préférable de servir des quiches et des pizzas individuelles, la répartition de chaleur est alors plus uniforme.

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
Beurre	250 g	3 – 4 min		Enlevez l'emballage en papier aluminium. Retournez à mi-temps.
Jus de fruits	1/2 l.	4 – 7 min		Transvidez-les dans des récipients adaptés au mode micro-ondes.
Fraises – Framboises	300 g	2 min 30		Etalez sur un plat – Couvrez – Remuez à mi-temps – Repos final : 5 min.
Bloc de pâte feuilletée	400 g	2 min 30		Placez le pavé entre 2 assiettes. Retournez à mi-temps – Repos final : 10 min.

Décongélation des poissons et fruits de mer

Le poisson est l'aliment privilégié de la cuisson par micro-ondes. Il conserve toute sa saveur et vous découvrirez que les recettes les plus simples sont excellentes.

- Placez le poisson avec son emballage de congélation dans un plat (pensez à enlever le lien métallique).
- Retournez à mi-temps.
- Pour un premier essai, choisissez le temps le plus court. Il est important que la décongélation n'entraîne pas un début de cuisson. Le poisson doit rester froid.

	Poids	**Temps**	**Puissance**	**Nos conseils**
Bloc de poisson	400 à 600 g	8 – 10 min	300W	Laissez les tranches et les filets dans leur emballage. Séparez les morceaux et retournez à mi-temps.
Tranches et filets	250 g 400 à 600 g	2 – 4 min 6 – 8 min	300W	Idem « bloc de poisson ».
Petits poissons • 1 poisson • 2 poissons	250 g chacun	5 – 6 min 10 – 12 min		Placez les poissons dans un plat. Couvrez. Retournez à mi-temps.
Gros poissons	1 kg	14 – 16 min		Idem « petits poissons ».
Crevettes	100 g	3 – 4 min	300W	Laissez dans le sachet plastique. A mi-temps, étalez sur une assiette. Couvrez.
Coquilles St Jacques • en bloc • séparées	500 g	8 – 10 min 6 – 8 min	300W	Idem « crevettes ».
Queues de langoustes • 1 à 2 queues • 3 à 4 queues	250 g chacune	8 – 10 min 12 – 14 min	300W	Placez les queues sur le dos dans un plat. Couvrez. A mi-temps, retournez-les sur le ventre.

Décongélation des volailles

Volailles entières

- Après avoir enlevé le lien métallique, placez la volaille dans son sachet de congélation, dans un plat, le dos tourné vers le haut.
- A mi-temps :
  – Sortez la volaille de son conditionnement et enveloppez les extrémités des pattes et des ailes avec du papier d'aluminium ménager (pour éviter un début de cuisson).
  – Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
  – Retournez la volaille sur le dos.
- A la sortie du four, la volaille doit être froide extérieurement. Laissez reposer 5 minutes environ.
- Pour la réussite de la cuisson, il est important que la volaille soit complètement décongelée.
- Ne cherchez pas à accélérer la décongélation en choisissant une position de sélecteur plus élevée.

Morceaux

- Commencez la décongélation directement dans le sachet de congélation (enlevez le lien métallique).
- A mi-temps :
  – Retirez les morceaux de leur conditionnement et disposez-les dans le plat.
  – Placez les morceaux les plus charnus contre les bords du plat, les morceaux minces (pattes et ailes) tournés vers le centre.
- Couvrez (couvercle ou papier paraffiné) et poursuivez la décongélation.

	Poids	**Temps**	**Puissance**
Poulet entier	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	
1/2 poulet	500 g	8 – 10 min	
Poulet en morceaux	1 à 1,5 kg	18 – 20 min	
Dinde		5 – 6 min (par 500 g)	

Décongélation des viandes

- La viande à décongeler est placée dans son emballage dans un plat en verre (enlevez le lien métallique).
- Retournez la viande à mi-temps pour les grosses pièces.
- Sortez la viande du four avant sa décongélation totale. Si vous la piquez avec une brochette ou une aiguille à brider, vous devez sentir une légère résistance et la viande doit rester froide.
- Prévoyez un temps de repos final hors du four, égal au temps de décongélation.

	Poids	**Temps**	**Puissance**
Rôtis	1 kg 2 kg	15 – 18 min 20 – 22 min	
Steaks (125 g)	1 2	2 min 4 min	300W
Petits morceaux de viande	500 g	3 – 6 min	300 W

Cuisson des poissons et fruits de mer

- N'hésitez pas à cuire vos poissons dans le plat de service. Couvrez le plat.
- Disposez les filets et les petits poissons uniformément répartis en plaçant la partie la plus charnue contre les parois du plat.
- Salez et épicez modérément. Diminuez les volumes de liquides habituellement ajoutés pour les cuissons traditionnelles.
- A mi-cuisson, protégez la tête et la queue des poissons entiers avec du papier d'aluminium (ces parties risquent de se dessécher).
  Dans ce cas, il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Retournez le poisson.
- Arrêtez le fonctionnement du four avant que le poisson ne soit totalement cuit et laissez reposer 5 min environ pour homogénéiser la cuisson.

	Temps	**Puissance**
2 darnes en papillotes * ou 2 filets pochés	3 – 6 min	900W
1 poisson entier (1 kg)	9 – 10 min	900W
2 petits poissons (de 250 g)	3 – 6 min	900W
Crevettes fraîches (200 g)	2 min	900W
Moules	2 – 3 min	900W
Coquilles St Jacques (500 g)	4 – 7 min	750W

* Pour les papillotes, utilisez du papier sulfurisé. (Jamais de papier aluminium).
  Moules et crevettes seront étalées de préférence en une seule couche.

Cuisson des volailles

Les observations et les conseils donnés pour la cuisson des viandes rôties (reportez-vous au chapitre suivant), s'appliquent de la même façon pour les volailles.

Volailles entières

- Placez la pièce dans un plat en verre ou en faïence, le dos tourné vers le haut.
- Couvrez avec un couvercle ou avec du papier paraffiné.
- A mi-temps, protégez les extrémités des pattes et des ailes avec des petits morceaux de papier aluminium. Dans ce cas, il est important que le papier aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Retournez la volaille sur le dos.

Morceaux

- Placez les morceaux dans un plat en verre ou en faïence, en disposant les morceaux les plus gros contre les bords du plat.
- Ajoutez les ingrédients nécessaires à la recette et couvrez.
- A mi-cuisson, remuez et retournez les morceaux.

Laissez reposer volailles entières et morceaux, 5 minutes environ avant de servir.

	Poids / Quantité	**Temps**	**Puissance**
Morceaux de poulet	2 4 6	3 - 6 min 8 - 11 min 11 - 14 min	900W
Poulet entier	1 à 1,5 kg	17 - 22 min	900W

Cuisson des viandes

Les viandes cuites au four à micro-ondes sont moelleuses et savoureuses mais peu dorées. Elles sont juste légèrement colorées quand le temps de cuisson est supérieur à 20 minutes. Il est alors souhaitable de procéder après cuisson au dorage avec la fonction « gril ». Vous avez également la possibilité, s'il s'agit d'aliments volumineux, de cuire en mode « MICRO-ONDES + GRIL ».

Les rôtis

- Surélevez la pièce à rôtir en la plaçant sur une soucoupe renversée au fond d'un plat en verre.
- Couvrez avec du papier paraffiné.
- Commencez la cuisson en plaçant la partie la plus grasse dessous.
- Retournez la viande à mi-cuisson et protégez les os apparents et les extrémités des rôtis avec du papier d'aluminium pour éviter un excès de cuisson.
- Le papier d'aluminium doit impérativement être utilisé en petite quantité.
- Il est important que le papier d'aluminium ne soit pas en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm).
- Sortez la viande du four avant d'obtenir la température « à coeur » souhaitée. Couvrez d'une feuille d'aluminium et laissez reposer pour homogénéiser la cuisson. Salez en fin de cuisson.

Les petits morceaux

- Disposez les morceaux plus épais et plus fermes contre les parois du plat, les morceaux minces ou avec os au centre.

- Choisissez des morceaux de première qualité et coupés en petits cubes. En effet, une viande ferme souvent attendrie par une cuisson traditionnelle prolongée, ne le sera pas par une cuisson au micro-ondes.

	Poids	**Temps**	**Puissance**	**Repos**
Rôti de bœuf :				
saignant		6 – 10 min		
à point	1 kg	10 – 13 min	900W	10 – 15 min
bien cuit		13 – 16 min		
Rôti de porc	1 kg	14 – 16 min	900W	15 – 20 min
Rôti de veau	1 kg	14 – 16 min	900W	15 – 20 min
Morceaux à braiser	500 g	13 – 15 min	450W	11 – 14 min

Température de cuisson « à cœur » : un thermomètre « spécial viande » vous indiquera le degré de cuisson d'un rôti ; il faut prévoir :

- Bœuf – Mouton : 45°C
- Volailles – Veau – Porc : 85°C

⚠ **Ne laissez jamais le thermomètre dans le four en fonctionnement.**

Cuisson des légumes frais

- Lavez les légumes et chaque fois que cela est possible, coupez-les en petits morceaux.
- Disposez-les dans un plat, sur une faible épaisseur et ajoutez de l'eau si nécessaire.
- Couvrez le plat.
- Ce tableau est donné à titre indicatif, les temps pouvant varier selon votre goût, la fraîcheur et la grosseur des légumes.
- Si vous doublez les quantités indiquées, augmentez le temps de cuisson de la valeur d'un tiers.
- Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir.
- Pour cuire ensemble différentes variétés de légumes, placez contre les parois du plat les légumes qui demandent une plus longue cuisson ou bien cuisez-les seuls un court moment avant d'y ajouter les autres variétés plus rapidement cuites.

	Poids	Temps	Puissance	Nos conseils
Artichauts	1 2 4	3 – 6 min 6 – 8 min 9 – 11 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau et 1 cuillerée à soupe de jus de citron – Couvrez.
Carottes	250 g	3 – 6 min	900W	Coupez finement – Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Champignons	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 1 cuillerée à soupe de matière grasse – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Choux de Bruxelles	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Choux fleurs (bouquets)	500 g	6 – 8 min	900W	Lavez les bouquets à l'eau vinaigrée – Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Endives	300 g (3 – 4)	6 – 8 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau, 1 cuillerée à soupe de jus de citron –Couvrez –Retournez à mi-cuisson.
Fenouil	1 bulbe	6 – 8 min	900W	Coupez-les en 4 – Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Haricots verts	500 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Maïs (épis)	2 4	3 – 6 min 4 – 6 min	900W	Beurrez à volonté et cuisez en papillottes – Retournez à mi-cuisson.
Poireaux	500 g	6 – 9 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Retournez à mi-cuisson.
Petits pois	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.
Pommes de terre (moyennes) avec la peau	2 4	3 – 6 min 6 – 9 min	900W	Piquez la peau – Placez les pommes de terre dans du papier absorbant. Disposez-les en couronne dans le four – En fin de cuisson laissez reposer 3 à 5 min.
Pommes de terre à l'eau	4	6 – 8 min	900W	Coupez-les en morceaux (2 cm environ) – Ajoutez 1 cm d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.

Cuisson des légumes surgelés et congelés

- Placez les légumes sous emballage dans un plat (enlevez le lien métallique du sachet).
- A mi-temps :
  Retirez les légumes de l'emballage, divisez le bloc en morceaux, ajoutez l'eau et couvrez.
- Il n'est pas nécessaire, comme pour la viande par exemple, de décongeler avant de cuire.
- Laissez reposer les légumes couverts pendant 3 à 5 minutes avant de servir.

	Poids	**Temps**	**Puissance**	**Nos conseils**
Choux de bruxelles	250 g	6 – 7 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau - Couvrez - Remuez à mi-temps.
Choux-fleurs	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-temps.
Epinards	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Divisez le bloc à mi-cuisson.
Haricots Verts	250 g	6 – 9 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Séparez à mi-cuisson.
Jardinière de légumes	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez - Séparez à mi-cuisson.
Petits pois fins	250 g	3 – 6 min	900W	Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau – Couvrez – Remuez à mi-cuisson.

Cuisson des fruits

Faites dissoudre le sucre dans l'eau en plaçant le sélecteur sur la position maximum (100 %) de puissance pendant 2 minutes.

	Poids	Eau	Sucre	Temps	Puissance	Nos conseils
Poires	1 kg	1 dl	1,5 dl	6 – 9 min	900W	Epluchez, coupez en quartiers, couvrez. Remuez à mi-cuisson.
Pommes	1 kg	1 dl	1,5 dl	6 – 9 min	900W	Epluchez, coupez en quartiers, couvrez. Remuez à mi-cuisson.
Prunes	1 kg	2 dl	1,5 dl	6 – 9 min	900W	Lavez les prunes – Piquez la peau – Couvrez. Remuez à mi-cuisson.
Rhubarbe	1 kg	0,5 dl	1,5 dl	3 – 6 min	900W	Coupez en morceaux – Couvrez. Remuez à mi-cuisson.
Abricots secs	250 g	2 dl	1,5 dl	3 – 6 min	900W	Faites tremper les fruits pendant 3 ou 4 heures – Couvrez. Remuez à mi-cuisson.
Pruneaux	250 g	1,5 dl		5 – 7 min	900W	Faites tremper les fruits pendant 3 ou 4 heures – Couvrez. Remuez à mi-cuisson.

Entretien et nettoyage

⚠ **Ne procédez au nettoyage qu'après avoir débranché l'appareil.**

⚠ **N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs ou caustiques, de bombes aérosols pour four, ni d'éponges métalliques ou avec grattoir.**

Ne grattez pas les parois avec un couteau ou tout autre objet tranchant.

N'aspergez en aucun cas le four à micro-ondes avec de l'eau.

Si vous avez utiliser le gril, attendez le complet refroidissement du four avant de procéder à son nettoyage.

Nettoyage intérieur

Un entretien régulier de votre appareil est une garantie de bon fonctionnement, de bon rendement et de durabilité.

- Nettoyez les débordements d'aliments immédiatement après chaque utilisation. Les salissures qui restent sur les parois du four, de la porte, absorbent l'énergie micro-ondes, réduisent l'efficacité du four et peuvent endommager l'enceinte.
- Utilisez une éponge imbibée d'eau chaude et si nécessaire additionnée d'un détergent doux (liquide pour la vaisselle par exemple). Rincez et séchez soigneusement.
- Essuyez avec un chiffon doux ou du papier absorbant la condensation éventuelle formée dans le four pendant la cuisson.
- Pour retirer les salissures qui ont attaché, placez préalablement un verre d'eau dans le four à micro-ondes, pendant 2 à 3 minutes, à la puissance maximale (en mode micro-ondes). Puis procédez comme indiqué plus haut.
- Utilisez un produit pour la vaisselle pour le nettoyage du plateau tournant et les grilles support métallique. Rincez et séchez soigneusement.

Nettoyage extérieur

- Nettoyez les surfaces externes du four avec une éponge imbibée d'un détergent liquide doux et d'eau.
- Rincez et séchez soigneusement avec un chiffon doux.
- Veillez à ce que l'eau ne rentre pas dans les orifices de ventilation.

Remplacement de l'ampoule

⚠ **L'ampoule d'éclairage doit être remplacée par un service après vente uniquement.**

En cas d'anomalie de fonctionnement

Faites les vérifications suivantes sur votre four à micro-ondes **avant** d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Le four à micro-ondes ne fonctionne pas	**Vérifiez que :** • il n'y a pas de coupure de courant, • les fusibles sont en bon état, • le cordon d'alimentation est correctement branché à la prise, • la porte du four est correctement fermée • la sélection demandée est correcte.
Les aliments ne sont pas assez cuits	**Vérifiez que :** • le plat est assez « transparent » aux micro-ondes, • la puissance de fonctionnement est adaptée au plat, • d'autres appareils ne sont pas branchés sur la même prise.
Les aliments sont trop cuits	**Vérifiez que :** • le temps de cuisson sélectionné est correct, • la puissance de fonctionnement est adaptée.
Vous observez des arcs électriques	**Vérifiez que :** • des plats en métal ou des récipients contenant du métal ne sont pas utilisés, • la feuille d'aluminium est correctement utilisé (si tel est le cas).
Le four à micro-ondes fait du bruit	**C'est normal.** Le ventilateur de refroidissement des pièces de fonctionnement émet plusieurs sons qui sont d'autant plus audibles qu'une faible puissance de fonctionnement est utilisée.
De la vapeur ou de la buée s'accumule dans le four et/ou sur la porte du four.	**Vérifiez que :** • il ne s'agit pas d'aliments contenant beaucoup d'eau, • la ventilation est correcte autour de l'appareil.

Conditions de garantie

Garantie contractuelle

Pendant 1 an à compter de la mise en service, le constructeur remplacera les pièces défectueuses, sauf dans les cas prévus au chapitre « Réserves ».

Conditions d'application :

Pour l'application de cette garantie, vous devez vous adresser au distributeur qui vous a vendu l'appareil et lui présenter le Certificat de Garantie. En complément, le Distributeur Vendeur pourra ou non prendre à sa charge les frais de main d'œuvre, ainsi que les frais de déplacement et de transport, selon les conditions de vente qu'il pratique.

Réserves :

Nous attirons votre attention sur le fait que cette garantie ne pourra être appliquée :

- si les détériorations proviennent d'une cause étrangère à l'appareil (chocs, variations anormales de la tension électrique, etc.) ou du non-respect des conditions d'installation ou d'utilisation indiquées dans cette Notice d'Utilisation, fausse manoeuvre, négligence, installation défectueuse ou non conforme aux règles et prescriptions imposées par les organismes de distribution de l'Electricité, de l'Eau, du Gaz, etc.
- si l'utilisateur a apporté une modification sur le matériel ou enlevé les marques ou numéros de série.
- si une réparation a été effectuée par une personne non agréée par le constructeur ou le vendeur.
- si l'appareil a été utilisé à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que des buts ménagers pour lesquels il a été conçu.
- si l'appareil a été acheté ou réparé hors du territoire français.

Garantie légale

Les dispositions de la garantie contractuelle ne sont pas exclusives du bénéfice, au profit de l'acheteur, de la garantie légale pour défauts et vices cachés, la dite garantie s'appliquant en tout état de cause dans les conditions des articles 1641 et suivants du Code Civil.

Garantie européenne ARTHUR MARTIN / Electrolux

Si vous deviez déménager vers un autre pays d'Europe, la garantie accompagne votre appareil jusqu'à votre nouvelle résidence, aux conditions suivantes :

- La date de départ de la garantie est la date d'achat du produit.
- La durée de la garantie ainsi que son étendue (pièces et/ ou main d'œuvre) sont celles en vigueur dans le nouveau pays où l'appareil est utilisé.
- Le bénéficiaire de la garantie est le propriétaire de l'appareil. La garantie ne peut être cédée ou transférée à une autre personne.
- Votre nouvelle résidence est dans l'Union Européenne ou dans un pays de l'Association Européenne de Libre Echange.
- L'appareil est installé et utilisé conformément aux instructions de la notice d'utilisation, et utilisé à des fins domestiques normales (ceci excluant notamment tout usage intensif, professionnel ou semi-professionnel).
- L'appareil est installé conformément aux normes de sécurité et à la législation en vigueur dans votre nouveau pays de résidence.

Pour toute question concernant la garantie européenne, vous pouvez prendre contact avec l'un de nos Services Consommateurs :

France
03 44 62 22 22
BP 50142 - 552 042 285 RC SENLIS

Allemagne
+49 (0)911 323 2600

Italie
+39 (0)1678 47 053

Royaume-Uni
+44 (0)8705 950 950

Suède
+46 (0)8 738 7910

Service après-vente

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez vous à la rubrique << EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNNEMENT >>. Si malgré toutes les vérifications une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat ...), veuillez consulter l'Assistance Technique. Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après Vente.

Plaque signalétique

En appelant un Service Après Vente, indiquez-lui le modèle, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil (visible après ouverture de la porte, sur l'encadrement de l'enceinte, en bas à gauche).

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après Vente les Pièces de Rechange certifiées Constructeur.

Installation

Caractéristiques techniques

Dimensions extérieures	Hauteur	32,2 cm
	Largeur	49,7 cm
	Profondeur	35,1 cm
Dimensions intérieures	Hauteur	22,9 cm
	Largeur	30,4 cm
	Profondeur	30,4 cm
	Volume	24 l

Branchement		230 Volts monophasé 50 Hz
Fusible		16 Ampères
Puissance absorbée	Micro-ondes	1450 W
	Gril	1300 W
Puissance restituée	Micro-ondes	900 W
	Gril	1300 W

CE Cet appareil est conforme à la directive CEE 87-308 relative à la limitation des perturbations radio électriques, et à la directive CEE 73-23 relative à la sécurité électrique.

Raccordement électrique

Ce four est prévu pour fonctionner sur un courant monophasé de 230 V, 50 Hz. Utilisez pour le branchement un socle de prise de courant de 16 Ampères comportant une borne de mise à la terre, laquelle sera raccordée conformément à la Norme NF.C 15100 et aux prescriptions de l'E.D.F.

⚠ **Notre responsabilité ne saurait être engagée pour tout incident ou accident provoqué par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.**

Emplacement

1 Placez ce four d'aplomb sur une surface plane. Ne placez pas le four à proximité d'autres sources de chaleur.
2 Assurez-vous d'une bonne ventilation autour du four. Prévoyez un espace libre de 10 cm autour de l'appareil. N'enlevez pas les pieds qui sont indispensables à une bonne circulation de l'air sous le four.
3 Déballez les accessoires du four et installez le plateau tournant avant toute utilisation de votre four.
4 Lavez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'une éponge humide. Séchez soigneusement.

Mise en place du plateau tournant

Utilisez votre four lorsque le plateau tournant est installé (reportez-vous au chapitre « DESCRIPTION DE L'APPAREIL »).

1 Posez le support à roulettes dans l'enceinte du four.
2 Installez le plateau tournant en veillant à ce qu'il s'encastre bien sur l'axe moteur.

⚠ **N'essayez pas de faire tourner manuellement le plateau tournant, vous risquez de détériorer le mécanisme d'entraînement.**

ELECTROLUX HOME PRODUCTS FRANCE SAS
43, avenue Félix Louat - BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél.: 03 44 62 22 22
S.A.S au capital de 67 500 000 € - 552 042 285 RCS SENLIS

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78)

The Electrolux Group. *The World's No.1 choice.*

Le Groupe Electrolux est le premier fabricant mondial d'appareils domestiques, d'entretien et d'extérieur. Plus de 55 millions de produits du Groupe Electrolux (tels que réfrigérateurs, cuisinières, lave-linge, aspirateurs, tronçonneuses, tondeuses à gazon) sont vendus chaque année pour un montant d'environ 14 milliards d'Euros dans plus de 150 pays à travers le monde.

ARTHUR MARTIN ELECTROLUX

Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs

Le SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS ARTHUR MARTIN ELECTROLUX est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

AVANT L'ACHAT

Notre SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS répond avec clarté et précision à toutes vos sollicitations concernant l'éventail de nos gammes de produits et vous apporte des conseils pour vous aider dans votre choix en fonction de vos propres besoins.

APRÈS L'ACHAT

Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.

A BIENTÔT !

SERVICE CONSEIL CONSOMMATEURS
ARTHUR MARTIN ELECTROLUX
BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX

AFAQ ISO 9002

Tél.: 03 44 62 22 22 - Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : ame-scc.fau@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00

Pour toute question technique :

ASSISTANCE CONSOMMATEURS
BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX

Tél.: 03 44 62 27 73

E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

ARTHUR MARTIN
Electrolux

Nous vous donnerons toujours plus.